



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA DELICIA DE NERÓN (LUISA ANGULO)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Crema de Arroz con leche Panizo
- 1 cl Licor de limón Panizo
- 1 cl. Vodka Siderit
- 3 cl. nata líquida
- 1 spoon Miel (soplete
- 4 cl. clara de huevo

Decoración:

- Rama de canela rota, dos pedacitos
- canela en polvo
- espiral de limón

PREPARACIÓN:

Añadimos los ingredientes en la coctelera de 3 piezas fría y agitamos con fuerza. Previamente hemos enfriado los vasos y relleno con 1 pala de hielo pilé. Vertemos el cóctel.

Con el hielo pile conseguimos la textura y equilibrio perfecto que nos evoque a nuestra infancia con el postre de arroz con leche de la abuela.

El nombre del cóctel viene de la historia del emperador Nerón quién mandó recolectar y quemar toda la canela de la ciudad de Roma sobre la tumba de su esposa fallecida.